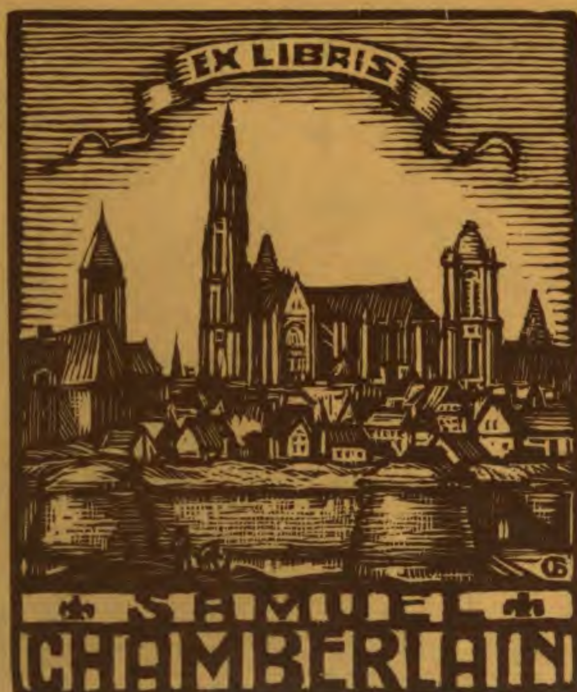

EX LIBRIS
SAMUEL
CHAMBERLAIN

# LE TOUR DU MONDE

en

# QUATRE-VINGTS RECETTES

A. DE VILLIERS

# Le Tour du Monde
en
# Quatre-vingts Recettes

CHOIX DE RECETTES DE CUISINE ÉTRANGÈRE
SIMPLIFIÉES ET FRANCISÉES

*Tous les goûts.*
*Toutes les bourses.*

PARIS
SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS LITTÉRAIRES ET ARTISTIQUES
LIBRAIRIE PAUL OLLENDORFF
50, Chaussée d'Antin
1903

# TOAST-PRÉFACE

## *TOAST-PRÉFACE*

*Mesdames, Messieurs,*

*Permettez-moi de lever mon verre (je parle au figuré, car je devrais dire : de tremper ma plume), de lever mon verre en l'honneur d'une de nos gloires nationales, la moins incontestée, — la Cuisine française.*

*Elle est la seule, en effet, cette cuisine, qui, parmi ses congénères, n'ait jamais rencontré d'adversaire ni même d'ennemie. Tous les peuples du monde civilisé, américain, anglais, russe, turc, etc., s'accordent à reconnaître qu'elle seule mérite la considération et l'admiration unanimes de ceux qui savent manger, c'est-à-dire qui savent apprécier ce qui est bon.*

*Cette faculté, on le sait, n'est pas donnée à tout le monde. Il faut au palais des dons spéciaux de goût, une éducation raffinée, un jugement, pour ainsi dire, qui permettent d'apprécier et de com*prendre *la bonne chère, — de même qu'à un*

*expert ou connaisseur de tableaux et d'objets d'art, l'exercice des yeux et un toucher particulier des doigts sont nécessaires.*

*La Cuisine française, par son histoire, par sa longue culture, par sa fantaisie et par sa méthode, a élevé le métier de faire bouillir la marmite à la dignité d'un art. Aussi n'est-ce pas simple hasard qu'elle ait intéressé et passionné les gens d'esprit de tous les temps. Pour eux, le local plus ou moins somptueux d'une cuisine, avec ses fourneaux rougis, ses marmites qui chantent et ses casseroles qui luisent, était et continue d'être le laboratoire ou mieux encore l'atelier d'art où se préparent, dans le mystère des roux et dans l'éclat des coups de feu, ces joies du palais qui ont leur prolongement dans celles de l'esprit.*

*Ces Rois, ces Princes et Princesses de France, ces hommes de haute culture, politiciens, gens de lettres ou de sciences, artistes ou moralistes, — de Louis XIV, par exemple, et de Mme de Maintenon à M. de Talleyrand, de Montaigne à Dumas père, à Rossini, à Monselet, la liste est*

*innombrable, — tous ont été, permettez-moi le mot qu'employait le franc parler du XVI*e *siècle et qui est demeuré classique, des gueulards.*

*« Science du bien vivre, a dit le bon Dumas de la cuisine, science mignonne de tous les hommes fins et distingués de l'univers. Son augmentatif est* gloutonnerie, *son diminutif* friandise, *du verbe ancien* friander. *»*

*Mot charmant dont la grâce suggestive associe naturellement la délicatesse féminine à la composition ingénieuse et variée de la table.*

*Les femmes vraiment supérieures, ambitieuses de pouvoir ou de tendresse, ne délaissèrent jamais ce soin ; elles surent que c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes et que parfois, on les retient.*

*Qui sait le rôle que jouèrent les côtelettes de mouton à la Maintenon dans l'influence que sut garder cette femme célèbre sur le Grand Roi ! M*me *de Sablé s'occupa sérieusement de pâtisserie, elle nous a laissé des gâteaux qui portent son nom. La princesse de Soubise s'est immortalisée par une purée d'oignons. M*me *de Conti, pour*

*séduire le Roi, a inventé le carré de mouton. George Sand ne dédaigna pas de mettre le tablier pour confectionner une omelette, dont elle avait trouvé le secret.*

*Ici encore, la liste serait trop longue des femmes connues qui, jusqu'à nos jours, ont ambitionné la gloire des fourneaux et la fierté de leur table. Ce fut une coquetterie comme une autre. On s'appliquait à trouver du nouveau, de l'inédit, à surprendre et à ravir. On osait des combinaisons hasardeuses, téméraires, hétérodoxes et frisant le sacrilège, mais, en cas de succès, on était aussi fier d'une sauce bien travaillée et réussie qu'on le sera aujourd'hui d'une coupe de manche originale ou d'une dentelle drapée avec audace.*

*Je viens de toucher, Mesdames et Messieurs, un point délicat, « le point noir » qui menace notre cuisine, sinon de décadence, d'un ralentissement au moins.*

*Oh ! je sais bien qu'elle peut encore supporter les comparaisons, que les légumes sans assaisonnement de l'Angleterre font modeste figure auprès*

*des petits pois à la française et que le plantureux gigot de l'Allemagne, malgré ses accompagnements, n'égalera jamais notre pré-salé national et rituel. Je ne parlerai même pas des salades et des fruits que le monde entier nous envie, — ornements savoureux des potagers et vergers qu'ont chantés nos trouvères et qui sont toujours dignes d'inspirer quelque poète moderne.*

*Mais ces supériorités acquises et reconnues ont précisément l'inconvénient d'engourdir notre esprit d'initiative, de nous immobiliser dans le stationnement, alors que toujours nous avons été de l'avant.*

*Le danger, le voici : les maîtresses de maison se déshabituent peu à peu du soin de leur table !*

*Il est vrai qu'avec les mœurs actuelles de la mode qui tendent à transformer la silhouette de la femme par des moyens compliqués d'hygiène artificielle — corsets, massage, électricité, sports, teinture, ondulation, etc., plus, les essayages méticuleux et répétés, le tout promettant à la femme d'être, jusqu'à l'âge le plus avancé, éternellement jeune et belle, — le temps des femmes*

*est tellement rempli qu'il leur est matériellement impossible de songer à la cuisine.*

*Elles la confient à un cordon bleu ou à un chef, qui — n'ayant pas, si habiles soient-ils dans leur profession, le même intérêt d'émulation — pataugent dans l'éternel ordinaire des salmis, des sauces vertes, financières, béarnaises, etc., etc.*

*On va même plus loin. Pour simplifier, pour éviter les responsabilités, on déserte la table familiale. On invite au restaurant, où la longueur des menus dissimule mal la stérilité d'invention.*

*D'une façon ou d'une autre, c'est à la monotonie qu'on aboutit.*

*C'est pour essayer de la combattre, Mesdames et Messieurs, pour enrichir la gamme culinaire actuelle de quelques notes nouvelles ou inattendues, pour ranimer les curiosités de notre goût, que j'ai pensé à réunir ces quelques Recettes, cueillies un peu partout sur le monde civilisé et mangeant, que je me permets de me présenter ici.*

*Ces Recettes, subtilement introduites dans le texte de nos menus journaliers, perfectionnées et même*

*modifiées par le tour de main national (le génie de la race et sa gourmandise reprenant leur initiative), ne peuvent que contribuer — sans abandon aucun, ni ingratitude de notre part — à réveiller l'émulation séculaire de cette glorieuse Cuisine de France,*

*à la prospérité, à la prépondérance de laquelle je vide mon verre.*

*A. de VILLIERS.*

# POTAGES

Schtschi.

Lapscha. Soupe Russe.

Borsch. Barszez.

Potage Espagnol.

Potage Milanais. Oxtail.

Soupe aux faisans.

Mockturtle.

## SCHTSCHI



Prendre un morceau de poitrine de bœuf, le faire bouillir avec les légumes et les herbes nécessaires pour le pot-au-feu.

Dans le même temps, faire revenir de la choucroute dans du beurre avec des oignons ; ajouter du poivre et des feuilles de laurier.

Verser alors le bouillon sur la choucroute. D'autre part couper la viande en morceaux et les mettre dans la soupe.

Servir ensemble.

*POTAGE*

RUSSIE

—

LAPSCHA

## LAPSCHA

Prendre un poulet cru; le couper en morceaux et les mettre dans l'eau, avec les légumes et les herbes nécessaires pour le pot-au-feu.

Faire bouillir; ajouter alors des nouilles fraîches et continuer de faire bouillir jusqu'à ce que les nouilles soient molles.

Avant de servir, couper en long des concombres salés et les mettre dans la soupière.

## SOUPE RUSSE

Faire cuire ensemble, dans deux litres d'eau : une livre de bœuf, une demi-poule, une tête de salade et une demi-tête de chou.

Couper l'autre moitié du chou en copeaux, les faire bien dorer dans du beurre, les saupoudrer d'une cuillerée de farine, et les ajouter à la soupe.

Couper la viande et la poule en petits morceaux, les mêler avec une demi-livre de jambon coupé très fin; saler, poivrer, et remettre le tout dans le liquide qu'on fait bien réduire.

Avant de servir, ajouter trois cuillerées de crème épaisse.

RUSSIE

—

BORSCH

## BORSCH

Gratter des carottes, les couper en long, les mettre dans une casserolle avec un morceau de beurre, les laisser mijoter, puis ajouter de la crème épaisse bien fraîche et une cuillerée de farine.

Tourner le tout jusqu'à l'ébullition complète ; ajouter alors, peu à peu, du bouillon chaud.

Pour terminer, faire frire des petits morceaux de chipolata et les ajouter au potage.

## BARSZEZ

Faire bouillir une livre de bœuf et une demi-livre de porc dans un litre de jus de betteraves ; y ajouter des champignons coupés fin et un peu de sel.

Hacher, d'autre part, une carotte, un navet, la moitié d'un céleri, du persil et un peu de chou; faire cuire ce mélange également dans du jus de betteraves avec du fenouil.

Quand la viande est tendre, préparer des croûtons de pain et des petites saucisses; passer le jus de viande au tamis, le mélanger avec un verre de crème ; couper la viande en petites tranches fines, la saucisse en rondelles ; remettre le tout dans le jus, en y ajoutant les légumes cuits à part et servir très chaud.

## POTAGE ESPAGNOL

ESPAGNE

—

POTAGE ESPAGNOL

Après avoir échaudé 200 grammes de jambon cru et 200 grammes de lard de poitrine fumé, les mettre sur le feu avec 250 grammes de bœuf, autant de mouton, autant de porc, autant de veau, dans cinq litres d'eau.

Écumer, puis ajouter du sel et laisser cuire tout doucement pendant une heure et demie.

Ajouter alors un perdreau, 30 grammes de glace de viande, trois carottes, deux navets, un oignon, une feuille de laurier, un peu de persil et trois petits saucissons fumés. Faire cuire encore deux heures.

Pendant la cuisson, préparer d'autre part : six cœurs de choux qu'on fait bien

revenir dans du beurre; 150 grammes de riz à cuire dans du bouillon, et trente marrons que l'on fait griller. Quand le potage est à point, mettre les accessoires dans le bouillon et faire encore bouillir un quart d'heure.

Servir de la façon suivante : le bouillon dans une soupière, et en même temps, sur un grand plat, les différentes viandes, bœuf, mouton, porc et veau, découpées et entourées, en couronne, des morceaux de perdreau, de jambon, de lard, alternant avec le chou, le marron et le riz.

(Proportion pour dix personnes.)

# POTAGE MILANAIS

ITALIE
—
POTAGE MILANAIS

Faire un bon velouté avec du consommé clair qu'on lie avec six jaunes d'œufs et un demi-litre de crème épaisse.

Ajouter 125 grammes de gruyère râpé, autant de parmesan. Passer le potage bien cuit à l'étamine, mettre un bon morceau de beurre, et servir avec des macaronis cuits préalablement et coupés en petits morceaux.

# OXTAIL SOUP



Bien laver et faire tremper pendant deux heures, trois queues de bœuf, puis les mettre dans cinq ou six litres d'eau avec 100 grammes de sel; faire bouillir, écumer; ajouter un petit morceau de jambon, du lard et une livre de bœuf; plus quatre carottes, quatre oignons, un pied de céleri, deux navets, six clous de girofle et une demi-cuillerée de poivre en grain.

Faire bouillir doucement — pendant quatre heures si les queues sont fortes. Les retirer, passer le bouillon et dégraisser.

Tronçonner les queues suivant les articulations et mettre les morceaux dans deux litres et demi de bouillon, au mo-

**OXTAIL SOUP**

(*suite.*)

ment de l'ébullition, ajouter de la fécule mélangée de Cayenne et de sel, en quantité suffisante pour bien assaisonner la soupe.

Servir très chaud.

On peut, au besoin, employer du bouillon froid dès le début, à la place d'eau froide.

## SOUPE AUX FAISANS

Faire bien cuire, dans de l'eau, deux beaux faisans. Puis, les désosser et en enlever les meilleurs morceaux.

Remettre la carcasse et les membres dans un litre de bouillon et continuer la cuisson tout doucement ; passer ensuite par un tamis très fin et remettre encore sur le feu, en ajoutant les bons morceaux qu'on a retirés. Dégraisser.

En attendant, on a fait mijoter des petites carottes, des navets et des petits oignons dans du jus de viande avec une pincée de sucre. Les mettre avec leur jus dans la soupe.

Avant de servir, ajouter un verre de vieux madère et une prise de poivre rouge de Cayenne.

## MOCKTURTLE



Faire cuire à moitié dans de l'eau et du sel un morceau de tête de veau, — la partie supérieure, toute blanchie et préparée.

Couper en petits dés ; ajouter un bouquet de persil, thym, marjolaine, basilic, oignons piqués de deux clous de girofle, laurier ; puis des champignons, du maigre de jambon coupé en petits dés, poivre, muscade râpée ; faire revenir le tout, — moins le bouquet, — dans du beurre.

Retirer de la casserole et faire un roux. Remettre le mélange, en ajoutant la quantité d'eau nécessaire pour la soupe, qui doit être épaisse comme un coulis et sans pain.

Faire bouillir environ deux heures.

Ajouter encore du madère, du jus, des godiveaux en petites boulettes, des jaunes d'œufs durs entiers, du jus de citron, poivre de Cayenne et du sel, si le jambon n'a pas été assez salé.

Servir bouillant, dans des bols où la soupe refroidira moins que sur des assiettes.

# HORS-D'ŒUVRE

Sandwich à la Cambridge.

Welsch Rabbit.

(Première manière. Deuxième manière.)

Huitres Métropole.

Pailles piquantes.

Sardines au parmesan

Tomates farcies à la Polonaise.

Harengs à la Royale.

Saumon salé.

# SANDWICH A LA CAMBRIDGE

Faire la pâte suivante :

Serrer dans un torchon 50 grammes de saumon fumé pour en extraire l'huile ; hacher très fin la chair du saumon, ajouter les jaunes de deux œufs durs, les filets de deux anchois dessalés, une petite cuillerée de câpres, 30 grammes de beurre et une pincée de poivre rouge. Passer le tout au tamis très fin.

Couvrir de cette pâte des tranches fines de pain de mie et y ajouter des jaunes d'œufs durs et écrasés avec de la ciboulette hachée.

## WELSCH RABBIT

*(Première manière)*

Faire griller deux tranches de pain de mie bien minces et très sèches.

Couper en petits morceaux, aussi petits que possible, environ un quart de fromage anglais, du Chester, le faire fondre dans une petite casserole, en y ajoutant un demi-verre de bière anglaise, Pale-Ale, un peu de poivre de Cayenne (poivre rouge.)

Quand le fromage forme crème, le verser sur les tranches de pain grillées et servir très chaud.

Il faut que ce plat se fasse très vivement, car le fromage est sujet à tourner en huile.

## WELSCH RABBIT

*(Deuxième manière)*

Couper des tranches de pain de mie, comme il est dit ci-dessus, mais les laisser dorer légèrement, sans qu'elles durcissent, dans une poêle, en y ajoutant un petit morceau de beurre.

Râper un peu de fromage de Chester et un peu de gruyère ; mélanger les deux fromages avec deux noisettes de beurre et une pincée de poivre de Cayenne.

Mettre les tranches de pain sur un plat qui va au four, les couvrir du mélange de fromage qu'on dispose en petits monticules, les garnir encore de quelques maigres flocons de beurre et faire gratiner au four, en ayant soin que la chaleur tombe bien d'en haut et que le fromage reste en crème et ne coule pas.

Servir très chaud.

## HUITRES MÉTROPOLE

Sortir les huîtres de leurs coquilles, en ôter les barbes; arroser de quelques gouttes de jus de citron; rouler chaque huître dans une fine tranche de lard; poivrer, saler.

Enfiler cinq ou six de ces petits paquets sur une broche en argent et faire griller au feu vif.

## PAILLES PIQUANTES

Mélanger et travailler 10 grammes de farine, du sel, du poivre rouge, six anchois bien lavés et désossés qui ont été pilés dans un mortier, 70 grammes de beurre et un jaune d'œuf.

Etaler cette pâte, la couper en bandelettes qu'on divise en longues tiges minces comme de la paille.

Mettre ces tiges sur une tôle, les laisser dix minutes dans un four ardent et servir très chaud.

PIEMONT

—

SARDINES AU PARMESAN

## SARDINES AU PARMESAN

Chauffer des sardines à l'huile dans leur huile, y ajouter du sel, du poivre, une pincée de Cayenne et un peu de jus de citron.

Quand les sardines sont chaudes, les sortir de l'huile, dans laquelle on ajoute un jaune d'œuf et de la farine. Faire réduire cette sauce.

Poser les sardines sur des croûtons de pain, les saupoudrer richement de parmesan râpé, verser la sauce dessus et servir très chaud.

# TOMATES FARCIES A LA POLONAISE



Faire la salade suivante :

Couper très fin deux à trois filets de harengs dessalés, des pommes de terre cuites à l'eau et refroidies, deux belles pommes, une tranche de rôti de veau froid, un ou deux concombres, un oignon; assaisonner d'une épaisse mayonnaise.

Remplir de cette salade de belles tomates creusées. (On peut ajouter la chair des tomates à la salade.)

Mettre les tomates ainsi farcies sur de la glace et servir avant ou après le potage.

## HARENGS A LA ROYALE

HOLLANDE

—

HARENGS A LA ROYALE

Prendre des harengs blancs salés, choisir des laités. Enlever la peau et les arêtes, et faire baigner pendant une journée dans de l'eau, et pendant une nuit dans du lait.

Les couper en morceaux, garnir de persil, couvrir de fines tranches d'oignon, de grains de poivre.

Passer les laitances au tamis, ajouter un peu de vinaigre, de l'huile, poivrer, tourner bien afin que la sauce prenne consistance. Arroser avec elle les tronçons de harengs.

RUSSIE

—

SAUMON SALÉ

## SAUMON SALE

Prendre un morceau de saumon, le bien laver, le débarrasser de l'arête et du sang, et le sécher.

Mettre au fond d'une terrine creuse une couche de gros sel, y coucher le saumon; le couvrir de sel, le laisser pendant cinq ou six jours, toujours bien couvert, sous un gros poids.

Le sixième jour, le couper mince et le servir comme hors-d'œuvre.

# POISSONS

Homard à la crème.

Homard à la Newport.

Carpe à la Juive.

Carpe Polonaise. Poisson piqué.

Brochet farci à la Hambourg.

Sole à la choucroute.

Poisson au macaroni.

Truites à la Bristol.

Sole à la Portugaise.

## HOMARD A LA CRÈME



Faites cuire deux homards (ou des langoustes) à l'eau très salée; enlever ensuite les coquilles et couper la chair en morceaux.

Mettre dans une sauteuse un bon morceau de beurre fin; lorsque le beurre est bien chaud y ajouter les morceaux de homard. Laisser dorer légèrement, saupoudrer d'une petite cuillerée de farine et faire cuire deux minutes. Ajouter du sel, du poivre, une échalotte, du persil haché et une pointe de cayenne.

Faire monter la cuisson, retirer du feu, ajouter, au coin du fourneau en tournant toujours la sauce, pour environ un franc de crème épaisse.

Servir très chaud.

## HOMARD A LA NEWPORT

Mettre dans une casserole un bon morceau de beurre ; quand il est fondu, y ajouter de la chair de homard cuit, coupé en tranches ; sel et pincée de poivre rouge ; deux truffes coupées en petits dés. Faire cuire vivement durant cinq minutes.

Ajouter trois cuillerées de vin de Sherry, faire cuire encore six minutes et incorporer deux jaunes d'œufs en tournant continuellement la sauce.

Terminer la cuisson en ajoutant une tasse de crème épaisse. Continuer de tourner jusqu'au moment de servir.

## CARPE A LA JUIVE

Saler une carpe une heure à l'avance, après l'avoir nettoyée et écaillée. La couper en tronçons qu'on pose dans une casserole sur un lit de rondelles d'oignons aspergés de cinq cuillerées à bouche de bonne huile d'olive. Saupoudrer le poisson d'une poignée de farine, mettre sel, poivre, une pincée de quatre épices, un gros bouquet garni, une pointe imperceptible d'ail et d'échalotte, et recouvrir le tout avec de l'eau froide. Peler des champignons et ajouter à l'assaisonnement leurs pelures bien lavées, qui contiennent beaucoup de parfum et de saveur.

En attendant et pour empêcher les champignons de noircir, les baigner dans

CARPE A LA JUIVE

*(suite.)*

de l'eau acidulée avec du citron et mélangée d'une cuillerée de farine.

Quand le poisson aura cuit doucement pendant vingt-cinq ou trente minutes, le retirer et en dresser les morceaux sur un plat comme si la bête était entière. Laisser cuire et réduire la sauce encore une heure ; puis la passer au pilon, la tamiser et la verser sur le poisson après y avoir fait cuire les champignons pendant dix minutes. Il faut faire ce plat la veille pour que, le lendemain, la sauce soit bien prise en gelée. Elle doit être relevée, un peu poivrée et assez épaisse.

## CARPE POLONAISE



Préparer un court bouillon d'un litre de bière légère et pas amère, d'un demi-litre de vin blanc, d'un demi-litre d'eau, ajouter un oignon piqué de clous de girofle, un peu de jus de citron et du sel.

A l'ébullition, mettre la carpe coupée en morceaux et faire cuire.

Pour la sauce, faire roussir dans du beurre et de la farine, quelques échalottes, ajouter des anchois bien nettoyés, désossés et hachés, et quelques cuillerées de câpres; puis, quand le poisson est cuit, en mettre les morceaux au chaud, passer le court-bouillon au tamis fin et le verser sur les éléments de la sauce. Faire réduire en ajoutant cinq grammes de glace de viande.

AUTRICHE

—

POISSON PIQUÉ

## POISSON PIQUÉ

On peut se servir, pour ce plat, de tous les poissons qui n'ont pas trop d'arêtes et dont la chair est assez épaisse et assez ferme pour permettre de les piquer.

Mettre dans le fond d'un plat qui va au four, une couche d'oignons coupés en rondelles. Poser, sur ce lit d'oignons, le poisson, dépouillé de sa peau du côté qui ne repose pas sur la couche.

Remplacer la peau par des petits lardons piqués dans la chair et très rapprochés les uns des autres. Garnir la bête de flocons de beurre et mettre au four.

Arroser avec le beurre fondu et le jus, comme un rôti de bœuf, en prenant soin que les oignons et les lardons soient bien vivement dorés sans être brûlés.

Servir sur le plat même dans lequel la cuisson a été faite.

## BROCHET FARCI A LA HAMBOURG

Écailler de beaux brochets avec beaucoup de précaution pour ne pas entamer la peau. Ne vider qu'après cette opération. Enlever l'arête dorsale et remplir le poisson de la farce suivante : prendre la chair d'un autre brochet entièrement dépouillé de sa peau et de ses arêtes ; le hacher très fin avec le foie du poisson et 125 grammes de lard ; ajouter trois œufs entiers, 60 grammes de beurre travaillé en mousse, du persil haché, sel, poivre, une cuillerée de câpres hachées et un peu de pain trempé. Cette composition, bien manipulée, doit donner une farce excellente.

Une fois les poissons farcis de cette pâte, les recoudre et mettre au four sur un plat approprié, en ajoutant un bon

BROCHET
A LA HAMBOURG
*(suite.)*

morceau de beurre. Arroser souvent avec le beurre et une petite tasse de crème épaisse.

Au moment de servir, lier la sauce avec un peu de fécule de pommes de terre et ajouter à peu près six grammes d'extrait de viande et quelques gouttes de jus de citron.

## SOLE A LA CHOUCROUTE



Faire cuire une belle sole ; enlever les filets, les couper en morceaux de 3 centimètres de longueur, d'une part.

Faire cuire de la choucroute bien blanche et tendre dans de l'eau, avec des grains de poivre, sans beurre et sans graisse ; égoutter.

Préparer une béchamel épaisse, en relevant la sauce avec un petit fond obtenu par un oignon et un peu de jambon cuits ensemble et passés au tamis, (la béchamel faite avec de la crème épaisse et pas avec du lait.)

Prendre un plat profond qui va au four et que l'on peut présenter à table, y déposer une couche de choucroute, garnir cette couche des petits morceaux de pois-

son, arroser le tout de la béchamel, saupoudrer de fromage râpé (du gruyère).

Mettre au four, faire gratiner en ayant soin que le fromage ne tourne pas en huile. (Déposer par précaution le plat sur une brique pour le garantir contre la chaleur de dessous.)

## POISSON AU MACARONI



Faire cuire au court-bouillon un poisson bien charnu. Aussitôt qu'il est tendre, l'égoutter, enlever les arêtes et mettre la chair de côté.

Faire bien réduire le court-bouillon, y ajouter une cuillerée à café de farine, 30 grammes de beurre, une pincée de sel et de poivre, le verser dans une casserole après l'avoir passé au tamis très fin.

Ensuite blanchir environ 150 grammes de beaux macaronis, qu'on égoutte lorsqu'ils sont cuits et qu'on dispose en couches successives dans une forme en faïence réfractaire, enduite de beurre. Saupoudrer chaque couche de macaroni d'une couche de gruyère râpé, et alterner avec une couche de poisson coupé en petits morceaux. Verser sur le tout, une sauce

**POISSON AU MACARONI**
*(suite.)*

Béchamel très épaisse préparée avec le court-bouillon du poisson, de la crème, du beurre et de la farine.

La forme doit être remplie, presque jusqu'au bord, de ces différentes couches en ayant soin que la dernière soit composée de gruyère qu'on aura mélangé auparavant avec deux à trois cuillerées de crème.

Mettre le tout au four assez chaud et laisser dorer.

## TRUITES A LA BRISTOL

Faire cuire au court-bouillon une certaine quantité de truites; prendre les filets, dont on enlève soigneusement les arêtes aussitôt que la chair est refroidie, et les servir avec une sauce dite « vinaigrette », mais préparée avec du jus de citron, très peu d'huile, des œufs durs et des fines herbes hachés très fin.

Servir en même temps, des petites coupes de cristal ou des coquilles garnies de caviar et d'huîtres — quelques gouttes de jus de citron sur les huîtres. Pour rendre le plat encore plus délicat, placer les coquilles de caviar et d'huîtres sur un lit de glace pilée.

Mets de premier ordre pour un buffet froid.

PORTUGAL

—

SOLE
A LA PORTUGAISE

## SOLE A LA PORTUGAISE

Prendre plusieurs belles soles, les nettoyer, les sécher avec une serviette et les mettre dans un plat allant au feu ; ajouter du poivre, du sel, du persil haché, quelques tranches d'oignons, des champignons, une bonne cuillerée de bouillon, un peu de jus de citron et un morceau de beurre.

Laisser réduire le tout de moitié, puis prendre la sauce, la passer et la laisser réduire encore un peu dans une autre casserole.

Pendant ce temps, préparer une sauce aux tomates de la manière suivante : couper trois ou quatre tomates en quartiers, les mettre dans une casserole avec du poivre et du sel, un verre d'huile d'olives, une tasse de bouillon, du persil, un peu

de thym, une feuille de laurier et un soupçon d'ail. Faire cuire les tomates dans cette sauce, les passer, mélanger le tout avec le première sauce et laisser mijoter encore un moment.

Mettre les soles dans le plat sur lequel elles doivent être servies à table (ce plat doit aussi pouvoir aller au feu, on le choisira de préférence en nickel ou en cuivre), verser sur le poisson, la sauce ainsi préparée, ajouter une légère couche de mie de pain, quelques gouttes d'huile d'olive sur le tout et mettre le plat au four.

On peut servir aussitôt que la croûte de pain est dorée.

# ENTRÉES

Blinis :
(Première manière. Deuxième manière.)

Akroschka. Côtelettes à la Russe.

Beefsteack Polonais. Zrazé.

Veau à la Polonaise.

Gulyaşh. Poulet au paprika.

Bœuf en cocotte.

Poitrine de veau farcie.

Poulet Bergamasque. Stoffato.

Omelette Mancini. Gnokis. Sarmalis.

Pilaff. Beignets au jambon.

Viande salée. Klops de Kœnigsberg.

Beefsteack pie.

Pudding de perdreaux.

Tourte surprise. Kegeree.

## BLINIS

Mets qui ne se mange qu'en hiver et pendant le carême.

*Première manière :*

Placer dans une terrine environ 250 grammes de farine de froment et 300 grammes de farine de sarrazin; délayer avec deux verres de lait tiède, dans lesquels on a jeté 20 grammes de levure.

Il faut que la farine soit délayée peu à peu, sans que la pâte prenne corps. Après avoir ajouté un peu de sel, on la laisse lever à température douce pendant deux heures.

Faire chauffer alors des petites poêles à frire, les beurrer avec un pinceau, les remplir avec une petite partie de la pâte préparée et les pousser au fond du four. Laisser cuire trois ou quatre minutes.

Retirer, arroser avec un peu de beurre fondu et retourner au fond du four. Cette opération doit se faire aussi promptement que possible. Deux minutes de cuisson suffisent.

Servir dressé sur un plat chaud. Arroser d'un peu de beurre, et accompagner le plat de caviar ou d'une saucière de crème aigre.

Les Russes ajoutent souvent des œufs durs hachés, des carottes et des petits poissons : les carottes sont cuites, mais les petits poissons ne sont que fumés ou salés.

## BLINIS

*Deuxième manière :*

Remplacer la farine de froment par de la farine de gruau. Délayer avec du lait tiède et de la levure ; ajouter un grain de sel et quatre ou cinq jaunes d'œufs ; puis placer la terrine dans un lieu frais ou sur de la glace. Préparer cette pâte le matin pour le soir, elle a besoin d'être remuée souvent pour ne pas monter.

Une heure avant de mettre les blinis au four, mêler à la pâte cinq blancs d'œufs fouettés et laisser à la température ordinaire.

Faire cuire de la façon indiquée à la première manière.

RUSSIE

—

AKROSCHKA

## AKROSCHKA

Couper en dés du veau ou du bœuf froid dans un plat creux ; ajouter des concombres et des œufs durs en tranches, avec de la civette, sel et poivre ; arroser avec de la crème épaisse de la veille et fatiguer ce mélange.

Servir très froid.

On remplace souvent la viande par du poisson ; alors on ajoute de la betterave.

On peut servir en salade.

## COTELETTES A LA RUSSE

Faire le mélange suivant :

Un morceau de noix de veau, haché très fin, un peu de graisse de rognons de veau, de la mie de pain trempée dans de la crème douce, des truffes hachées, sel et poivre, et quelques épices. Travailler cette pâte en y introduisant des petits morceaux de beurre. Richement du beurre.

Une fois cette pâte faite, en prendre des petites quantités pour les disposer en forme de petites côtelettes.

Battre alors des blancs d'œufs avec un peu d'eau dans une assiette creuse et tremper les côtelettes dans ce liquide. Les rouler ensuite dans de la chapelure blanche et laisser reposer sur un plat.

Un quart d'heure avant de servir, mettre les côtelettes dans une poêle avec du beurre et les faire cuire doucement, en les faisant bien dorer.

POLOGNE

—

BEEFSTEAK POLONAIS

## BEEFSTEAK POLONAIS

Prendre des tranches de filet de bœuf, bien aplaties et tapées de façon que la viande soit bien amollie ; les saler et étaler sur un côté seulement un hachis de deux ou trois anchois, bien dessalés et nettoyés, hachés bien fin, avec du persil et un oignon. Le petit hachis doit être presque aussi fin que du beurre. Quand les beefsteaks sont ainsi garnis les mettre dans une casserole et les laisser mijoter sur un feu doux, en les arrosant d'un peu de jus de viande et de crème épaisse.

Durée de la cuisson : une heure à une heure et demie. (La crème ne doit pas bouillir.)

## ZRAZÉ

Couper des escalopes de l'épaisseur d'un doigt dans un morceau de bœuf; les aplatir de moitié en les battant; les couvrir d'oignons et d'échalotte hachés fins, de grains de poivre et d'un peu d'ail.

Faire dorer dans la poêle. Quand le jus est bien réduit, ajouter un peu de bouillon, puis faire réduire le jus.

Et servir.

POLOGNE

—

VEAU
A LA POLONAISE

# VEAU A LA POLONAISE

Piquer alternativement un beau morceau de veau avec des lardons, des filets d'anchois bien lavés, des zestes de citron et des morceaux d'oignons ; frotter la viande avec du poivre et du sel, la rouler et la ficeler, comme un gros saucisson bien serré.

Faire dorer des deux côtés dans du beurre, arroser avec du bouillon, couvrir ferme avec un couvercle, et faire braiser jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Retirer alors la viande de son jus, faire refroidir sous une presse.

Servir froid en tranches avec une salade de pommes de terre.

## GULYASH

Couper une livre de viande de bœuf (faux-filet ou rumsteak) en dés.

Faire dorer, d'autre part, un quart d'oignons coupés en petits morceaux avec un quart de beurre et la pointe d'un couteau de Paprika. Dès que les oignons sont tendres, y mettre les morceaux de viande ; mélanger le tout consciencieusement et couvrir la casserole pour laisser mijoter pendant quinze minites, en tournant de temps en temps.

Quand le jus commence à s'évaporer, ajouter de l'eau, à petits intervalles, en recouvrant toujours bien vite et laisser cuire pendant vingt à trente minutes, quelquefois même plus longtemps selon la qualité de la viande.

Eplucher en attendant des pommes de terre, les couper en petits morceaux,

pour les ajouter au bœuf, en versant de l'eau de façon à recouvrir les pommes de terre; saler légèrement.

Quand les pommes de terre sont cuites, le Gulyash est terminé.

## POULET AU PAPRIKA

Couper un jeune poulet bien tendre, en morceaux et à volonté; les mettre dans une casserole avec un quart d'oignons coupés en petites rondelles qui ont été dorées au beurre; ajouter une pointe de couteau de Paprika et encore un bon morceau de beurre.

Couvrir la casserole et faire braiser pendant quinze minutes. Ajouter alors, de temps en temps, un peu d'eau et laisser mijoter encore sous le couvercle pendant un bon quart d'heure. S'assurer que le poulet est bien cuit; s'il est tendre, verser un quart de litre de crème délayée préalablement avec une demi-cuillerée de farine.

Faire monter la cuisson une fois, et servir.

## BŒUF EN COCOTTE

Couper du bœuf, dont on retire les nerfs, en morceaux de la dimension d'une pièce de deux francs; préparer des carottes, coupées en lamelles d'une épaisseur d'un demi-doigt; couper des rondelles de pommes de terre, comme pour une salade.

Prendre un pot qu'on peut fermer hermétiquement, garnir le fond avec des morceaux de moëlle de bœuf, mettre dessus des morceaux de viande assaisonnés de sel et de poivre; par dessus, disposer une couche des légumes préparés d'avance, saupoudrer de persil, d'oignons et de céleris hachés. Disposer de nouveau des flocons de moëlle et recommencer l'opération jusqu'à ce que la casserole soit remplie et de façon que la couche supérieure soit

de la moëlle. Fermer hermétiquement le pot et faire cuire au four à feu très doux, sans y toucher, pendant une heure ou une heure et demie. Servir en ne soulevant le couvercle que sur la table pour donner le parfum du plat.

## POITRINE DE VEAU FARCIE



Préparer la farce suivante:

Faire revenir dans de la moëlle de bœuf, quelques échalottes, un quart de jambon et du persil hachés très fin; ajouter, pendant l'opération, deux œufs entiers et un peu de pain trempé dans du bouillon (ou faute de bouillon dans de l'eau).

Incorporer cette farce dans de la poitrine de veau, préalablement désossée et qu'on roule comme un gros saucisson. Ficeler avec un fil blanc et faire revenir au beurre. Quand la viande est dorée, finir la cuisson sur un feu doux, ou, si on le préfère, au four.

## POULET BERGAMASQUE



Faire sauter un jeune poulet et le cuire au beurre. Découper en morceaux, le mettre dans un plat profond, et le saupoudrer de parmesan râpé.

Préparer une sauce épaisse faite de crème douce, de farine, de deux œufs entiers et de deux jaunes d'œufs, sel ; travailler bien sur un feu doux.

Arroser les morceaux de poulet de cette sauce, mettre le plat pendant une minute au four, le retirer ensuite, et couvrir le mets de parmesan râpé et de chapelure. Le remettre au four et laisser dorer une croûte.

ITALIE

—

STOFFATO

# STOFFATO

Bien battre un morceau de filet de bœuf, le piquer de lard, poivrer, saler, le mettre dans un plat en terre enduit de beurre ou d'huile d'olive.

Ajouter quelques tomates dont on a enlevé les pépins, deux feuilles de laurier, quelques oignons piqués de clous de girofle, un morceau de céleri et un verre de vin rouge. Couvrir le plat avec un couvercle s'ajustant bien et assujetti encore avec une bande de papier collé ou avec de la pâte; laisser pendant plusieurs heures dans un four pas trop chaud.

Alors, le jus étant bien réduit, remettre sur le feu avec un bon verre de vin rouge et une tasse de bouillon. Faire monter une fois encore la cuisson, passer la sauce dans un tamis fin, en arroser la viande et servir avec du macaroni ou du riz.

## OMELETTE MANCINI



Faire une omelette avec deux à trois œufs, deux cuillerées de farine et une pincée de sel.

La garnir du ragoût suivant : ris de veau coupé en petits morceaux et braisé dans du beurre, une cuillerée de farine et des échalottes hachées, le tout arrosé du jus d'un demi-citron.

Poser l'omelette dans un plat allant au four, verser dessus un quart de litre de crème épaisse et saupoudrer de parmesan râpé.

Faire gratiner au four pendant une demi-heure.

ITALIE

—

GNOKIS

## GNOKIS

Mettre dans une casserole deux verres d'eau avec 10 grammes de sel et 50 grammes de beurre, et faire partir en ébullition. Ajouter alors 150 grammes de farine bien tamisée, et dessécher cette pâte à feu vif pendant quelques minutes.

Retirer du feu et mélanger cinq ou six œufs, un par un, en travaillant fortement la pâte. Ajouter en dernier lieu une poignée de parmesan râpé. Prendre de cet appareil, avec une cuiller à café, le volume d'une grosseur de noix et faire tomber dans une casserole de consommé bouillant.

Retirer sur le coin du fourneau et pocher les gnokis pendant vingt minutes. Les égoutter dans une passoire, puis les ranger dans un légumier ou sur un plat à

gratin, beurré et saupoudré de fromage râpé.

Si on désire servir les gnokis au gratin, ce qui donne au plat une nuance de di tinction et la possibilité de le servir comme " entrée " à un déjeuner en dehors de l'intimité quotidienne, s'y prendre de la façon suivante :

Alterner chaque couche de gnokis avec une couche de parmesan râpé ; saupoudrer le dessus de chapelure mélangée de fromage ; arroser avec du beurre fondu et mettre au four.

TURQUIE
—
SARMALIS

## SARMALIS

Echauder des feuilles de choux, puis les laisser refroidir.

Composer la farce suivante : mélanger 500 grammes de porc frais, 500 grammes de bœuf haché fin, deux oignons finement hachés avec du persil, un morceau de pain trempé dans du bouillon, la valeur d'une tasse de riz à moitié crevé, poivre et sel.

Garnir chaque feuille de chou de cette farce et former des paupiettes. Les mettre dans une casserole dans laquelle se trouve le court bouillon suivant : deux verres de vin blanc, trois verres de cidre, un verre de jus de viande, une petite tasse de tomates et 250 grammes de lard de poitrine coupé en petits morceaux.

Y faire cuire doucement les paupiettes pendant trois heures, et les servir avec le court bouillon réduit.

# PILAFF



Mettre 300 grammes de riz dans un litre d'eau salée bouillante, couvrir la casserole et laisser l'eau complètement réduire; puis placer la casserole sur le coin du fourneau, y verser cinq cuillerées de jus de viande, tourner avec une fourchette.

Laisser reposer pendant une demi-heure et sortir le riz avec la fourchette, pour le mettre sur le plat en le mélangeant avec des morceaux de mouton ou d'agneau et de volailles rôtis, coupés en petits dés.

Arroser avec le jus de ces viandes, et servir.

## BEIGNETS AU JAMBON

BOHÊME

—

BEIGNETS AU JAMBON

Mettre dans une terrine 70 grammes de beurre, quatre jaunes d'œufs et un verre de crème épaisse; ajouter 20 grammes de parmesan râpé, la neige de quatre blancs d'œufs et 200 grammes de jambon coupé très fin. Mélanger consciencieusement.

Couvrir une tôle avec cette pâte; mettre au four pendant quelques minutes; retirer, recouvrir de crème épaisse, saupoudrer de jambon haché; terminer la cuisson.

Servir en coupant la pâte en formes de petits choux.

# VIANDE SALÉE

Choisir un morceau de poitrine d'un bœuf de forte taille, afin d'avoir le milieu d'une poitrine très épaisse.

Placer dans un vase très creux (soupière ou marmite en terre) un morceau de poitrine de trois kilos ; le frotter fortement de salpêtre en poudre (pour la valeur de dix centimes) afin de lui donner une belle couleur de rouge vif. Assaisonner de cinq ou six fortes poignées de sel, d'une cuillerée à café de poivre frais moulu et d'un ou deux petits petits quartiers d'ail.

Recouvrir la pièce d'une assiette renversée et surmontée d'un poids. Retourner tous les jours, en remettant le poids en place, pour que la viande soit bien comprimée dans la saumure.

Au bout de quinze jours, l'hiver, dix

jours par les temps plus chauds, — il n'en faut pas faire l'été, — retirer le bœuf de son petit saloir. Ficeler et faire cuire à l'eau, avec une légère addition de sa saumure, comme un pot-au-feu, très doucement. Après cinq ou six heures de lente ébullition retirer et laisser refroidir.

Servir avec une sauce an raifort.

## KLOPS DE KŒNIGSBERG



Mélanger: trois livres de veau haché très fin, une demi livre de moëlle de bœuf, trois œufs entiers et deux jaunes d'œufs avec un petit morceau de pain trempé préalablement dans de l'eau; poivre et sel.

Composer avec cette pâte des boulettes de la grosseur d'une pomme de terre moyenne. Les faire cuire dans un court-bouillon de légumes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Préparer, d'autre part, la sauce suivante: un litre de consommé, lié avec un roux de beurre et de farine; ajouter trois ou quatre anchois bien nettoyés et quelques champignons, faire cuire le tout, passer au tamis fin, remettre au feu en liant avec deux jaunes d'œufs et un peu de vin blanc.

Servir le plat, les boulettes arrosées de la sauce. On peut ajouter encore une poignée de câpres si on les aime.

## BEEFSTEAK PIE

Prendre deux livres de rumsteak bien tendre, mais pas trop frais. Le parer et dégraisser.

Garnir un plat de pâte faite avec de la graisse de bœuf. Couper le beefsteak en tranches grandes comme la moitié de la main, les poser dans le plat; ajouter du sel, du poivre, du cayenne et un verre d'eau. Recouvrir le plat avec de la pâte, en ayant soin de couper tout ce qui déborde, faire une petite ouverture sur le haut de la pâte.

Mettre dans un four bien chauffé, mais pas rouge; laisser cuire une heure vingt minutes.

On peut ajouter des huitres ou des champignons à volonté.

## PUDDING DE PERDREAUX



Enlever la peau de deux perdreaux bien à point, les dépecer. Garnir un bol profond d'une pâte à la graisse de bœuf. Y mettre les membres des perdreaux fortement assaisonnés de poivre ou de Cayenne et d'un peu de sel ; verser un verre d'eau pour faire le jus.

Recouvrir le bol de pâte, l'attacher dans une toile et le faire bouillir de trois heures à trois heures et demie. Le fumet du gibier est parfaitement conservé par ce mode de cuisson.

On peut ajouter des champignons pour obtenir plus de saveur ou encore de la fleur ou de la noix de muscade.

Cette recette sert également à des puddings de veau, de poulet ou de lapereau.

ANGLETERRE

—

TOURTE SURPRISE

## TOURTE SURPRISE

Il faut pour ce plat un moule avec un couvercle perforé de trous et une échappée pour la vapeur.

Mettre au fond du moule de deux à trois livres de côtelettes de mouton, bien parées et lavées, légèrement saupoudrées de farine et assaisonnées de sel et de poivre ou de Cayenne. Verser assez de bouillon ou d'eau pour faire le jus ; ajouter à volonté une cuillerée d'extrait de champignons ou de sauce de Harvey.

Faire d'autre part, une purée de pommes de terre bien lisse, environ — 100 grammes de beurre et une cuillerée de crème pour chaque livre, — verser cette purée sur les côtelettes en quantité suffisante pour former une croûte d'environ six centimètres. Fermer avec le couvercle.

Mettre le pâté dans un four modéré et

laisser cuire de trois à cinq quarts d'heure, selon les dimensions.

Le poulet, le veau avec des huîtres, les petites côtelettes de porc assaisonnées de sauge et d'oignons à moitié cuits ou d'échalottes, les perdreaux ou le lapereau — bien découpés, mélangés de champignons et arrosés de bon consommé — peuvent varier ce plat à l'infini.

On peut aussi le faire avec des tranches de saumon garnies de crevettes et d'herbes aromatiques, en ajoutant du bon vin blanc ou du consommé ; saupoudrer le poisson de farine.

INDIEN
—
KEGEREE

# KEGEREE

Faire cuire du riz dans de l'eau salée avec un morceau de beurre, de manière que les grains soient tendres et secs, mais restent entiers.

En même temps préparer au court-bouillon un poisson quelconque, dont on enlève la peau et les arêtes quand il est cuit, et qu'on coupe en petits morceaux d'environ un centimètre et demi de longueur.

Ajouter ces morceaux au riz avec une pincée de poivre rouge, un bon morceau de beurre et un verre de muscat ou d'un autre vin aromatique; laisser un peu bouillir le tout, puis mélanger avec deux blancs d'œuf battus en neige; remettre la casserole sur le feu en remuant et en ayant soin de ne pas écraser les morceaux de poisson.

Servir ce plat très chaud.

# ROTIS

Gigot à la Hambourg.

Faisan à la choucroute.

Lièvre à l'Anglaise.

Rôti de veau à la Zurich.

Rôti Esterhazy.

Gigot à la Moscovite.

# GIGOT A LA HAMBOURG



Bien battre un gigot et enlever la peau. Piquer avec des lardons très fins, roulés préalablement dans des échalottes râpées et dans du poivre et du sel; saler.

Faire dorer la viande des deux côtés au four avec du beurre, l'arroser de deux bonnes tasses de consommé, faire braiser très doucement en arrosant souvent.

Un peu avant la fin de la cuisson, prendre une grande tasse du jus du gigot, le mettre dans une petite casserole, y faire cuire des concombres frais, coupés en petits morceaux avec de petites échalottes.

Servir le gigot entouré de ces concombres et échalottes, et arrosé de la sauce qu'on a perfectionnée avec un demi-verre de vin de Bordeaux, un peu de Liebig et un roux avec un bon morceau de beurre.

ALLEMAGNE

FAISAN A LA CHOUCROUTE

## FAISAN A LA CHOUCROUTE

Faire rôtir un jeune faisan bien bardé dans du bon beurre. Cuire la choucroute avec un oignon haché très fin, deux verres à bordeaux de vin blanc et une tasse de consommé.

Prendre un plat profond allant au four, le bien beurrer, y mettre une couche de choucroute et la garnir de morceaux de faisan qu'on arrose de son jus. Recommencer l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli, la dernière couche doit être de choucroute qu'on garnit de quelques huîtres dépouillées de leur barbe.

Servir le plat entouré d'une serviette.

## LIEVRE A L'ANGLAISE



Piquer le lièvre et lui donner la forme de la bête au gîte, en conservant les pattes qu'on dépouille, sans ôter les griffes, et les oreilles qu'on échaude. Garnir d'une farce ainsi obtenue : prendre le foie de la bête, en retirer l'amer avec soin ; le hacher menu, y mêler : de la mie de pain cuite au lait et desséchée, du beurre, quatre jaunes d'œufs crus, du sel, poivre, des épices, un oignon haché, cuit de façon à rester blanc, et deux feuilles de sauge en poudre.

La bête garnie, recoudre la peau du ventre ; mettre à la broche avec des bardes et couvert de papier beurré qu'on retire un quart d'heure avant de finir la cuisson.

Servir avec de la gelée de groseilles dans une saucière.

SUISSE

—

ROTI DE VEAU
A LA ZURICH

# ROTI DE VEAU A LA ZURICH

Prendre un beau morceau de noix de veau, soulever la peau avec beaucoup de précaution pour ne pas la déchirer et de façon qu'on puisse introduire la farce suivante : mélanger 100 grammes de beurre battu en mousse, 40 grammes de lard haché très fin, du persil haché menu, quatre jaunes d'œufs et un œuf entier, un peu de muscade, du sel, un quart de chair à saucisse, un peu de pain trempé, — le tout très travaillé, devant donner un appareil très moëlleux.

Appliquer cette farce sur la chair avec un couteau large et long ; recoudre la peau, saler et mettre la viande dans du beurre qu'on fait fondre et dorer préalablement. Faire revenir ; et terminer la cuisson au four.

Le jus tombé en glace doit être délayé dans un peu d'eau bouillante, dans laquelle on aura versé cinq grammes d'extrait de Liebig ; achever la sauce avec une petite tasse de crème épaisse et lier avec un peu de fécule de pommes de terre.

## ROTI ESTERHAZY

Couper de la viande de bœuf en tranches fines, couvrir ces tranches de lard haché fin, d'anchois, d'écorce de citron et de câpres; les rouler en paupiettes et nouer avec de la petite ficelle.

Hacher la moitié d'une carotte, du persil, un peu de céleri et un anchois; mettre ce hachis dans un roux, avec un oignon et une feuille de laurier. Poser là-dessus les paupiettes et les braiser lentement, en versant de temps à autre un peu de bouillon.

Sortir la viande et le laurier de la casserole. Saupoudrer les légumes de farine et réduire la sauce en ajoutant du bouillon, de la crème et quelques câpres.

Au dernier moment, remettre les paupiettes dans la casserole.

## GIGOT A LA MOSCOVITE

Hacher trois oignons, trois carottes et trois pieds de céleri et faire revenir au beurre; verser un peu d'eau et de vinaigre, et faire cuire. Ajouter une feuille de laurier, un peu d'ail, du persil, trois clous de girofle, poivre, sel, et faire cuire encore vingt minutes.

Aussitôt que cette sauce est refroidie, la verser sur le gigot et mettre au four et le faire braiser doucement, en l'arrosant souvent.

Avant de servir, passer la sauce au tamis fin et en recouvrir entièrement le gigot.

# LÉGUMES

Risotto Milanais.

Risotto à la Chertosina.

Risotto à la Parmegiane.

Pommes de terre Piémontaises.

Pudding aux épinards.

Nockerl.

Champignons et cèpes.

Pommes de terre
à la Mecklembourg.

Pommes de terre Strasbourgeoises.

Choux rouges aux marrons.

## RISOTTO MILANAIS



Faire dorer quelques oignons dans de la moëlle de bœuf; ajouter le riz à sec.

Faire cuire tout doucement pendant une demi-heure, en ajoutant de temps en temps un peu de consommé, en quantité telle que le riz absorbe le liquide. Tourner avec précaution pour que les grains ne s'écrasent pas. Vers la fin de la cuisson ajouter un demi verre de vin blanc et un peu de safran, ainsi que du parmesan râpé.

Le riz doit rester humide et gonflé par les liquides, mais les grains ne doivent pas nager dans une sauce de jus.

## RISOTTO A LA CHERTOSINA

ITALIE

RISOTTO
A LA CHERTOSINA

Comme le riz milanais, avec cette différence que le bouillon de poisson remplace le consommé, et qu'on y ajoute du beurre d'écrevisses et de grenouilles.

## RISOTTO A LA PARMEGIANE

Comme le riz milanais, mais, à la place du safran, on ajoute de la purée de tomates et une garniture de foies de poulets, de riz de veau et de cervelle, le tout coupé en dés.

ITALIE

—

POMMES DE TERRE PIÉMONTAISES

## POMMES DE TERRE PIÉMONTAISES

Couper six pommes de terre de taille moyenne en lamettes; mélanger avec un litre de lait bouilli; ajouter 15 grammes de sel et une pincée de poivre, un œuf battu, un peu de muscade et 100 grammes de gruyère râpé.

Frotter avec de l'ail un plat en terre, y mettre les pommes de terre; saupoudrer de 50 grammes de fromage râpé, garnir de petits flocons de beurre, et mettre au four.

La chaleur doit être assez forte, mais pas au point de brunir le fromage avant la cuisson des pommes de terre. Durée de la cuisson, environ 40 minutes.

## PUDDING AUX ÉPINARDS



Faire le mélange suivant : des épinards bien lavés, du persil et un gros oignon, le tout haché ensemble, du pain trempé dans du lait, poivre et sel. Faire revenir dans du beurre, puis laisser refroidir.

D'autre part, hacher très fin un peu de ris de veau, ou de cervelle, du rôti froid, du jambon ; ajouter quatre jaunes d'œufs, poivre blanc, sel et les blancs des quatre œufs, battus en neige.

Mélanger avec les épinards refroidis. Beurrer une serviette, y mettre la pâte, et faire cuire dans de l'eau salée comme un pudding anglais.

Le pudding aux épinards est servi sous serviette, arrosé de beurre doré garni de croûtons de pain passés au beurre.

AUTRICHE

—

NOCKERL

## NOCKERL

Mélanger une livre de farine hongroise ou seulement de farine très fine, deux œufs, un peu de sel, un bon morceau de beurre; tourner consciencieusement avec une cuiller en bois; ajouter un peu de lait en tournant toujours, jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuiller.

Alors, prendre, avec la pointe d'une cuiller en métal préalablement trempée dans de l'eau chaude, des petits morceaux de cette pâte (ce sont les nockerl), les faire cuire dans de l'eau salée, puis les égoutter. Faire fondre du beurre dans une poêle, y mettre les nockerl qui s'échaufferont dans le beurre.

A la fin, ajouter six œufs, mélanger le tout et servir saupoudré de sucre.

## CHAMPIGNONS ET CÈPES

Faire fondre du beurre avec des oignons dans une casserole, y ajouter les champignons ou cêpes, préalablement bien lavés et coupés.

Les laisser cuire environ un quart d'heure, jusqu'à ce que le suc qu'elles fournissent soit tout-à-fait réduit. Ajouter alors de la crème épaisse de la veille, du sel et du poivre. Laisser encore mijoter un peu dans la casserole.

MECKLEMBOURG

—

POMMES DE TERRE
MECKLEMBOURG

## POMMES DE TERRE
## A LA MECKLEMBOURG

Râper des grosses pommes de terre cuites de la veille; ajouter trois œufs, du sel, un peu de farine et un oignon revenu au beurre et haché.

Fariner vos mains pour rouler les boulettes, qu'on fait cuire dans de l'eau salée.

Les servir avec du lard de poitrine fumé, qu'on a fait revenir à la poële.

## POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISES

ALSACE

POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISES

Faire cuire de belles pommes de terre de Hollande comme pour une salade. Les éplucher et les couper en rondelles.

Faites bien dessaler un hareng, le laver et le désosser, le couper ensuite en petits morceaux très fins.

Préparer la sauce suivante : Deux oignons légèrement dorés dans un quart de beurre ; ajouter de la farine et faire un bon roux, qu'on éclaircit avec une demi-tasse de bouillon et une tasse de crème douce. Terminer la sauce avec une laitance de hareng, passée préalablement par un tamis.

Ces préparatifs faits, prendre un moule en porcelaine ou en faïence, y mettre une couche de rondelles de pommes de terre, arroser avec la sauce sur laquelle on disposera la moitié du hareng émincé ; recom-

POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISES (*suite.*)

mencer l'opération, c'est-à-dire remettre encore une couche de tranches de pommes de terre, du hareng et de la sauce. Saupoudrer de parmesan rapé et de chapelure et mettre au four.

Une demi-heure à une heure de cuisson à la température moyenne.

## CHOUX ROUGES AUX MARRONS



Couper en vermicelles deux têtes de choux rouges ; les échauder pendant quelques minutes dans de l'eau salée bouillante, égoutter avec soin.

Mettre dans une casserole, avec un peu de vinaigre : un bon morceau de beurre ou de graisse soit de bœuf, soit de veau, deux pommes coupées en petits morceaux, deux oignons, du sel, deux morceaux de sucre, un verre de vin rouge et quelques grains de poivre.

Au moment de l'ébullition, ajouter les choux pour leur cuisson complète. Peu de temps avant de servir, incorporer un peu de farine délayée dans du vin et du beurre.

On sert les choux avec une garniture de marrons qui ont été cuits au jus.

# SALADES

Salade Hollandaise

Salade de concombres

Salade Alexandra

Salade Nelidow

## SALADE HOLLANDAISE

Faire refroidir des lentilles bien cuites, les mélanger avec des anchois qui ont été déssalés consciencieusement et coupés finement avec des œufs durs, des fines herbes, des oignons.

Arroser d'huile et de vinaigre, poivrer, saler ou ajouter une belle mayonnaise.

ALLEMAGNE

—

SALADE
DE CONCOMBRES

## SALADE DE CONCOMBRES

*Conseil.* Pour obtenir une salade de concombres supérieure à ce qu'on sert généralement sous ce nom, il est bon de s'en occuper soi-même.

Couper les concombres en rondelles aussi minces et presque aussi transparentes que du papier végétal. Egréner autant que possible les tranches.

Placer sur une passoire, saler un peu fort, couvrir d'une petite assiette surmontée d'un poids pour faire exprimer le plus d'eau possible. Mettre au froid.

Au moment de servir presser un jus de citron sur les tranches et poivrer richement.

## SALADE ALEXANDRA

Couper très fin (comme pour une julienne) des racines et des tiges de céleri, quelques endives, quelques rondelles de carottes. Mettre le tout dans une terrine et l'assaisonner d'huile, de vinaigre, d'une cuillerée de moutarde, sel et poivre; faire mariner pendant une heure environ.

Préparer dans une autre terrine des petits morceaux de jambon cuit, quelques champignons blanchis et deux pommes râpées.

Mélanger le contenu des deux terrines avec une mayonnaise très épaisse, saupoudrer de persil, d'estragon et de ciboule hachés fin; garnir la salade de rondelles de pommes de terre et de carottes cuites à l'eau, en alternant de manière à former des cercles blancs et rouges.

## SALADE NELIDOW

RUSSIE
—
SALADE NELIDOW

Faire une salade avec des pommes de terre, des cornichons qu'on aura dessalés auparavant, et des crevettes.

On peut aussi remplacer les cornichons par des morilles fraîches.

# ENTREMETS

Kissel. Tagliarini.

Cerises à la Margarita.

Polpettes de persico.

Omelette au citron. Monna.

Pudding King Edouard. Roly-Poly.

Tipsy.

Snowdon pudding. Nassau pudding.

Rote Grütze. Dampfnudel.

Gâteau aux croissants.

Kaiserschmarren. Croûtons aux amandes.

Gâteau aux nouilles.

Kouguel. Schaleth.

## KISSEL

Passer au tamis des framboises et des groseilles cuites; ajouter de l'eau selon le goût, et de la fécule de pommes de terre en proportion.

Faire bouillir, sucrer légèrement, puis verser dans un moule et mettre à la glace.

Renverser pour servir et couvrir de crème fouettée vanillée.

## TAGLIARINI

ITALIE

TAGLIARINI

Prendre 250 grammes de farine, huit grammes de sel fin, un peu de sucre, un morceau de beurre gros comme un œuf, une cuillerée d'eau, un œuf entier, deux jaunes d'œufs; mélanger le tout, le travailler, le rouler, l'étaler et le couper en bandelettes de la largeur d'un doigt.

Environ 40 minutes avant de servir, faire cuire ces tagliarini dans de l'eau bouillante, préalablement salée et dans laquelle on a mis un morceau de beurre. Les laisser cuire 7 à 8 minutes dans une casserole couverte, à feu doux; les retourner pour qu'ils cuisent des deux côtés.

Faire égoutter, et placer les bandelettes par couche dans un moule beurré; mettre des belles cerises, bien en chair et sans noyaux, qui ont macéré dans du sucre

pendant vingt minutes. La dernière couche des tagliarini doit être saupoudrée de chapelure et garnie de petits morceaux de beurre.

Mettre pendant 25 à 30 minutes dans un four modéré, faire dorer

ITALIE

—

CERISES A LA MARGARITA

## CERISES A LA MARGARITA *

Nouer en bouquet quatre ou cinq belles cerises, tremper les fruits (par les tiges) dans de la pâte à frire, et faire frire à la poêle, dans du beurre ou de la graisse.

Saupoudrer de sucre et servir chaud sur un plat en argent.

* Ce plat a été inventé par la reine Marguerite d'Italie et servi pour la première fois à Monza, à un dîner du roi Humbert.

## POLPETTES DE PERSICO



Partager des pêches en deux, enlever le noyau et un peu de la chair. Mélanger cette chair avec des macarons pilés. Remplir les demi pêches de cette farce, puis recouvrir chaque moitié avec la moitié de l'amande du noyau.

Beurrer un plat, y disposer les polpettes, avec un peu de vin rouge. Mettre le tout au four jusqu'à ce qu'il se forme uue petite croûte.

TYROL

—

OMELETTE AU CITRON

## OMELETTE AU CITRON

Tourner pendant un quart d'heure : cinq jaunes d'œufs, la zeste d'un citron, une cuillerée de farine et du sucre en poudre. Ajouter le blanc d'œuf battu en neige.

Faire fondre du beurre dans une poêle, y verser l'appareil de l'omelette et faire cuire d'un côté sans retourner.

Servir plié en deux.

## MONNA

Casser une douzaine d'œufs, les bien battre; ajouter le suc de trois oranges et d'un citron puis quelques gouttes d'essence d'anis ; sucrer à volonté.

Verser dans ce mélange, de la farine de froment jusqu'à consistance de pâte, en ayant soin d'ajouter auparavant un peu de levure. Garnir le dessus avec des œufs frais entiers (trois ou quatre), maintenus par des bandes de la même pâte.

Saupoudrer du sucre en poudre et mettre au four.

ANGLETERRE

—

PUDDING
KING EDOUARD

## PUDDING KING EDOUARD

Travailler 100 grammes de beurre et 100 grammes de sucre jusqu'à ce qu'on obtienne une mousse légère.

Ajouter en tournant continuellement, deux œufs, 100 grammes de farine et une cuillerée à café de levure pulvérisée.

Remplir de cette pâte un moule formant couronne et légèrement beurré; et mettre au four pendant une demi-heure.

Pour servir, on le renverse et on garnit le creux avec des fruits confits arrosés d'une sauce sabayone.

## ROLY-POLY

Faire une pâte de la façon suivante :

Mélanger 500 grammes de farine avec de la graisse de bœuf hachée fine ; ajouter une tasse d'eau froide et du sel ; manier et étaler avec le rouleau ; couvrir avec 125 grammes de gelée de fruits, empêcher que la confiture ne touche au bord.

Rouler le tout en un gros boudin. Poser dans une serviette farinée, attacher les deux bouts de la serviette, pour que le roly-poly se trouve comme dans un sac.

Plonger dans de l'eau bouillante et faire cuire pendant deux heures. Pour servir, sortir le pudding de la serviette, le poser sur un plat très chaud, et verser dessus du beurre fondu dans lequel on a fait revenir de la chapelure.

ANGLETERRE

—

TIPSY

## TIPSY

Prendre un beau biscuit de Savoie, le larder d'amandes et l'arroser richement, la veille du soir ou il doit être servi, de deux tiers de cognac et d'un tiers d'eau, de façon que le gâteau soit complètement imbibé.

Le placer sur un plat profond et le couvrir dès le matin d'une crème épaisse à la vanille.

## SNOWDON PUDDING



Beurrer un moule, puis retirer les pépins de quelques beaux raisins de caisse, qu'on applique sur le beurre dans le moule.

Mélanger une demi-livre de graisse de bœuf finement hachée, une demi-livre de mie de pain émiettée, 25 grammes de crème de riz, une pincée de sel, 100 grammes de marmelade de citron ou d'orange (si on n'a pas de citron, 100 grammes de sucre cristallisé), six œufs bien battus et le zeste de deux citrons. Remuer le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Verser doucement dans le moule, couvrir d'un papier beurré et mettre dans une toile enfarinée. Faire bouillir

dans de l'eau pendant une heure et demie.

**SNOWDON PUDDING** (*suite*)

On peut servir avec ce pudding, soit une sauce au vin, soit une sauce aux confitures. Au besoin, on peut verser la sauce sur le pudding.

# NASSAU PUDDING

Mettre au fond d'une tourtière une pâte légère, la recouvrir de marmelade d'orange.

Battre, d'une part, quatre œufs en y mélangeant peu à peu 75 gr. de sucre en poudre. D'autre part, faire fondre 75 gr. de beurre dans 60 centilitres de lait. Lorsque le lait sera refroidi, y joindre les œufs et le sucre. Mettre le mélange sur un feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que ce soit épais comme une crème.

Verser sur la marmelade et mettre immédiatement dans un four modéré. Vingt minutes de cuisson suffisent.

POMÉRANIE

—

ROTE GRUTZE

# ROTE GRUTZE

Faire cuire pendant un quart d'heure dans de l'eau bouillante, une livre de groseilles rouges et une livre de framboises. Passer les fruits par un tamis fin, éclaircir le jus avec autant de vin blanc et d'eau qu'il est nécessaire pour obtenir la valeur d'un litre, auquel on ajoute 300 à 400 grammes de sucre.

Faire bouillir de nouveau ce mélange; ajouter, pendant qu'il bout, deux tasses de tapioca et tourner avec continuité jusqu'à disparition de tout grumeau. Enfin remplir un moule avec cette masse.

Faire refroidir à la glace, et servir renversé. Arroser d'une crème anglaise (demi litre de lait, quatre jaunes d'œufs et vanille.)

## DAMPFNUDEL



Délier pour environ un sou de levure dans du lait tiède: mélanger, avec cinq morceaux de sucre, trois quarts de livre de farine, un peu (très peu) de sel, trois jaunes d'œufs et faire monter cette pâte.

Couper alors, avec une cuiller, des petites boules de cette pâte; les mettre sur un plat et les laisser monter encore.

Chauffer du beurre dans une casserole; ajouter environ trois quarts de litre de lait.

Y mettre les boules soufflées et faire cuire pendant trois quarts d'heure, dans une température moyenne.

Servir ces sortes de quenelles avec une sauce aux confitures de quetches, ou avec du beurre fondu et doré dans lequel on aura fait rissoler de la chapelure de pain avec du sucre.

VIENNE

—

GATEAU AUX CROISSANTS

## GATEAU AUX CROISSANTS

Couper, par moitiés, puis par quarts, des croissants un peu rassis, après avoir râpé la croûte; ôter la mie, la remplacer par de la crème au chocolat, dans laquelle on aura mis un peu de farine.

Reconstituer le croissant en rajustant les morceaux, les mettre sur un plat beurré, arroser d'un mélange de trois jaunes d'œufs, de lait et de sucre vanillé.

Un peu avant de servir, battre les trois blancs d'œufs en neige avec du sucre, couvrir les croissants de cette neige et mettre au four.

## KAISERSCHMARREN

Battre ensemble quatre œufs, six cuillerées de farine et un demi verre de lait.

Mettre dans un plat qui va au four, un bon morceau de beurre que l'on fait fondre. Jeter la pâte, sans la tourner, sur le beurre fondu et mettre au four.

Quand la pâte monte, la déchiqueter en petits morceaux avec une cuiller. Les placer sur un plat saupoudré de sucre et servir avec une sauce aux confitures.

Le four doit recevoir beaucoup de chaleur *d'en haut* et peu d'en bas.

## CROUTONS AUX AMANDES

Tremper des tranches de pain dans du lait, les disposer sur un plat beurré allant au four; couper des amandes dépouillées de leur peau, en petites tranches minuscules et en garnir les tranches de pain; ajouter des petits flocons de moëlle de bœuf, saupoudrer de sucre, arroser d'un mélange de deux jaunes d'œufs et de lait, et faire prendre au four.

Servir sur le plat de cuisson.

## GATEAU AUX NOUILLES

Faire cuire des nouilles bien fraîches dans de l'eau légèrement salée et les laisser refroidir.

D'autre part, peler et hacher une demi-livre d'amandes, les mélanger avec un quart de beurre, six œufs entiers, du sucre en poudre à volonté et un peu de vanille.

Dans un moule beurré au préalable, mettre une première couche de nouilles, la couvrir de la préparation ci-dessus ; mettre une seconde couche de nouilles, puis une couche de la préparation, et ainsi de suite.

Quand le moule est plein, recouvrir la dernière couche avec de la chapelure mélangée de sucre.

Faire cuire le tout pendant une demi-heure.

GATEAU AUX NOUILLES (*suite*)

On peut aussi incorporer des confitures.

Réchauffés à la poêle, en tranches, les restes de ce gâteau font un délicieux entremets. On sert alors les confitures comme garniture.

## KOUGUEL

Le kouguel est une sorte de plum-pudding rissolé dans un moule, au lieu d'être bouilli à l'eau comme celui des Anglais. Il ne paye pas de mine parce que, cuisant longtemps, il devient noir à l'extérieur.

Bien amalgamer : une livre de mie de pain, une demi livre de farine, une demi-livre de graisse de rognon ou de moëlle de bœuf, une livre de sucre pilé ou, préférablement, de cassonade, un quart de raisins secs de Malaga, un quart de raisins de Corinthe bien épluchés, une pincée de sel, trois pincées de cannelle en poudre et deux morceaux de sucre frottés sur un zeste de citron.

Graisser un moule de cuivre étamé, y presser les substances mélangées, en-

KOUGUEL
(*suite*)

fourner pendant quatre ou cinq heures dans un four de chaleur moyenne, en ayant soin de verser, de temps en temps, un demi verre d'eau dans le moule et de le retourner, pour que le pudding ne brûle pas. On peut arroser avec du rhum, mais il vaut mieux enflammer sur la table.

Ce gâteau doit être servi très chaud.

## SCHALETH



Peler environ huit belles pommes. Les couper en rondelles minces; les mélanger avec cinq jaunes d'œufs, convenablement sucrés de sept ou huit cuillerées de sucre en poudre, et avec autant de blancs fouettés. Ajouter un peu de vanille découpée finement avec de bons ciseaux.

Mettre le mélange dans un moule huilé où on laisse cuire le gâteau pendant quatre heures environ. Il faut le retourner et le mouiller un peu, de temps en temps. Ajouter, de demi-heure en demi-heure, une petite cuillerée à café de beurre pour décoller le gâteau des parois du moule et lui donner quelque chose d'onctueux.

On sert le schaleth chaud.

# SAUCES et PATES

## SAUCES

Sabayone. Cumberland Sauce

Sauce au Pain. Mint Sauce.

Sauce au Hareng. Sauce aux Anchois.

Sauce au Raifort.

## PATES

Strudel.

Pâte crème. Pâte légère.

Pâte brisée.

## ° SABAYONE

Battre en mousse des œufs entiers, du sucre et du vin blanc, qu'on mesure dans les coquilles d'œuf vidées (autant de sucre et de vin que de coquilles vides).

Tenir le tout sur un feu très vif en battant continuellement, et servir aussitôt que la mousse est formée.

ANGLETERRE
—
CUMBERLAND SAUCE

## CUMBERLAND SAUCE

A servir avec du gibier chaud ou froid, surtout avec de la hure de sanglier.

Mélanger de la confiture de groseille avec de la moutarde anglaise et ajouter un « soupçon » de poivre rouge.

# SAUCE AU PAIN



Prendre plein un verre de mie de pain rassis, finement émiettée, verser dessus un verre de lait bouillant; couvrir hermétiquement et laisser poser vingt ou trente minutes. (On peut employer du bouillon de veau, très léger, à la place du lait.)

Transvaser le tout dans une casserole bien propre, avec une forte pincée de sel, un peu de muscade, un peu de Cayenne et 16 grammes de beurre. Mettre sur un feu clair, pendant quelques minutes, en tournant régulièrement; ajouter deux cuillerées de crème ou de lait. Faire bouillir un instant et servir.

Si on s'est servi de bouillon de veau dans la première préparation, ajouter des champignons à la fin, en même temps que les deux cuillerées de crème.

ANGLETERRE
—
MINT SAUCE

# MINT SAUCE

Prendre des feuilles de menthe jeunes et fraîches, — vieilles, elles sont dures et indigestes. Retirer les feuilles de la tige, les laver bien soigneusement, les passer au tamis et les sécher dans une serviette.

Les hacher très fin et les mettre dans une saucière. A trois cuillerées de menthe ajouter deux cuillerées de sucre en poudre; bien mélanger et laisser en repos un petit moment.

Pour finir, verser dessus six cuillerées de bon vinaigre.

## SAUCE AU HARENG



Faire une sauce avec du beurre, des oignons, de la farine et du bouillon, et y ajouter l'écorce et le jus d'un citron, du poivre et un hareng écrasé bien dessalé, dont on a enlevé les arêtes. Passer le tout au tamis fin et éviter de faire bouillir.

Cette sauce est excellente avec le poisson.

## SAUCE AUX ANCHOIX

HONGRIE

—

SAUCE AUX ANCHOIS

Faire un roux très foncé avec deux cuillerées de graisse de porc ou de beurre, y mettre deux anchois nettoyés et partagés en deux moitiés, y verser du bouillon. Laisser réduire et passer au tamis fin.

On peut encore préparer cette sauce de la manière suivante :

Faire revenir dans un roux des anchois coupés en petites tranches, des échalottes et du persil, y verser du bouillon et après avoir passé la sauce y ajouter de la crème et du jus de citron.

## SAUCE AU RAIFORT



Faire un roux blond avec du beurre et de la farine. Râper le raifort et l'ajouter en même temps qu'une tasse de bouillon. Assaisonner de poivre et de sel.

*Autre manière pour accompagner de la viande fumée ou du poisson froid :*

Faire cuire le raifort haché, laisser refroidir et mélanger de crème fouettée non sucrée.

*Autre manière :*

Râper une belle pomme de reinette avec la même quantité de raifort, arroser d'un peu de jus de citron et d'une pincée de sucre.

AUTRICHE

—

STRUDEL

## STRUDEL

Etaler, sur une planche à pâtisserie, trois décilitres et demi de farine; les travailler avec un œuf entier et un blanc d'œuf, un peu de sel et un peu d'eau tiède qui n'a pas bouilli, jusqu'à ce que la pâte colle à la main et à la planche.

La mettre alors sur une autre place bien farinée, se laver les mains, les refariner et travailler de nouveau la pâte jusqu'à ce qu'il se forme des bulles d'air; humecter d'eau tiède, la couvrir,— si elle est molle, d'un plat froid, — si elle est dure d'un plat chaud; laisser reposer une demi heure.

Etendre une serviette sur une table, la saupoudrer de farine, étaler la pâte avec un rouleau, étirer, avec les mains, cette nappe de pâte jusqu'à ce qu'elle

devienne presque transparente; couper les bords restés plus épais; recouvrir d'une légère couche de beurre et de la garniture que l'on désire (compote, confiture, riz, semoule, crème, chocolat); soulever un coin de la serviette afin de pouvoir rouler la pâte, et tortiller ce long bourrelet en forme de colimaçon, que l'on met dans une casserole avec un décilitre de lait et un peu de beurre qu'on a fait cuire au préalable. Couvrir de beurre et faire bien dorer au four.

Servir saupoudré de sucre.

ANGLETERRE

—

PATE CRÈME

## PATE CRÈME

Prendre une livre de farine et du sel, y ajouter peu à peu de la crème douce très épaisse, en quantité suffisante pour rendre la pâte lisse (pour l'ordinaire, ceci peut suffire, mais pour rendre la pâte meilleure, ajouter 150 gr. de beurre en donnant deux tours).

Manipuler le plus légèrement possible et mettre tout de suite au four.

Cette pâte peut servir pour des tartes aux fruits, des cannelons, des choux ou toutes autres pâtisseries, ainsi que pour des *pies* garnis de viande.

## PATE LÉGÈRE

Délayer une livre de farine avec 100 gr. de saindoux, pétrir avec de l'eau froide, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. — Prendre d'autre part 150 grammes de beurre et le bien presser en boule dans une toile blanche. Abaisser alors la pâte sous le rouleau et mettre la boule au milieu, refermer la pâte comme un chausson; l'abaisser à l'épaisseur d'un pouce et la replier. Saupoudrer la planche et le rouleau de farine. Abaisser la pâte une seconde fois, laisser reposer cinq minutes au frais. Plier alors la pâte en trois et l'étendre quatre fois de suite sans repos.

La mettre au four le plus promptement possible, sans quoi elle devient dure et lourde.

ANGLETERRE
—
PATE BRISÉE

## PATE BRISÉE

Prendre deux livres de farine, une livre de beurre; manipuler avec les doigts jusqu'à ce que le tout ressemble à des miettes de pain. Ajouter alors une pincée de sel, quatre jaunes d'œufs battus dans un verre d'eau; pétrir la pâte sans la fouler pour la rendre bien lisse et ferme. Abaisser de suite sous le rouleau et laisser reposer dix minutes. Ensuite plier la pâte en trois et l'étendre quatre fois de suite (quatre tours) sans repos.

# BOISSONS

Punch royal.

Hoppelpoppel.

Limonade blanche.

Cocktail.

Claret Cup.

## PUNCH ROYAL

Mélanger une demi-livre de sucre avec deux décilitres de thé, le jus de deux citrons, le jus de deux oranges, quatre décilitres de bordeaux, trois décilitres de champagne, deux décilitres de rhum et une tasse de café de marasquin.

Mettre en carafe et entourer de glace pilée.

RUSSIE

—

HOPPELPOPPEL

## HOPPELPOPPEL

Battre en mousse : quatre jaunes d'œufs, un quart de litre de lait, du sucre, un peu de muscade et un huitième de litre de rhum.

## LIMONADE BLANCHE

Peler le zeste d'un citron, ajouter trois petites tasses de sucre en poudre et le jus de trois citrons. Laisser reposer pendant trois heures, verser sur le sucre deux verres de Haut-Sauterne et un litre de lait bouillant.

Passer le tout à travers une toile fine et mettre sur la glace.

AMÉRIQUE

—

COCKTAIL

## COCKTAIL

Mettre dans un grand verre : de la glace pilée, quatre gouttes d'angustura bitter, quatre gouttes de curaçao et deux cuillerées de sucre fondu.

Verser sur ce mélange, un verre à bordeaux de whisky et remuer avec une cuiller à longue tige. Quand la boisson est bien glacée, verser dans des petits verres pointus, en évitant que la glace glisse dans le verre.

Presser quelques gouttes du jus d'un zeste de citron, bien fin, pour aromatiser le cocktail.

## CLARET CUP



Mélanger une bouteille de vin de Bordeaux, une bouteille d'eau de seltz, un petit verre de cognac et un verre de curaçao, ajouter du sucre en poudre, des fines tranches de citron et quelques branches de fenouil et un peu de muscade râpée.

Mettre ce mélange à la glace avec quelques morceaux de glace. On enlève les herbes avant de servir la boisson, que l'on présente dans des brocs en cristal ou en argent.

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# Recettes Particulières

# TABLE DES MATIÈRES

# Table des Matières

## HORS-D'ŒUVRE



## POISSONS

## ENTRÉES

## ROTIS

## LÉGUMES

## SALADES



## ENTREMETS

## SAUCES

## PATES



## BOISSONS

Imprimé par H. Davoust
20, rue du Dragon
Paris.